

BARBERA

BENACO BRESCIANO BARBERA IGT


Pilandro®



Un vino Barbera IGT di gran classe, che conserva tutta la purezza delle uve coltivate accanto al Lago di Garda. L'affinamento per 18 mesi in tonneau dona corposità e carattere, che si rispecchiano nella limpidezza di un color rosso rubino, con sentori di mora e ciliegia.

Temperatura di servizio 14-16° C

Abbinamenti consigliati:
tutti i piatti di carne, salumi, caccagione
e arrosti. Si sposa bene anche con i risotti



Formati disponibili


0,75 L - 1,5 L - 3 L




DATI TECNICI

VITIGNO:
Barbera 100%

VIGNETO:
Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud
Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso
a Desenzano d/G

MODALITÀ DI RACCOLTA:
Vendemmia tardiva a fine ottobre
con selezione qualitativa in vigna

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e macerazione sulle bucce
per 8-10 giorni in acciaio. Dopo la
fermentazione alcolica si procede alla svinatura
e pressatura delle vinacce con la separazione
del vino di pressa

AFFINAMENTO:
36 mesi in botti di rovere da 2.500 L
e successivamente in bottiglia

ANNATA: 2018

GRADO ALCOLICO: 15%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.it
www.pilandro.com